



Steak tenggiri beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Jenis bahan baku	1
5 Bentuk bahan baku.....	1
6 Asal bahan baku.....	1
7 Mutu bahan baku	1
8 Penyimpanan.....	1
Bibliografi	2



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas steak tenggiri beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 21 Desember 2006 di Bogor serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No. 7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No. 31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 tahun 2001, Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
5. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor: 722/Menkes/Per/IX/1988, tentang Bahan Tambahan Makanan.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Juli 2007 sampai dengan 16 Oktober 2007 dan pemungutan suara pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Steak tenggiri beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan persyaratan bahan baku steak tenggiri beku.

2 Acuan normatif

SNI 01-6928.2-2002, *Ikan tenggiri segar - Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

3 Istilah dan definisi

3.1

bahan baku steak tenggiri beku

ikan tenggiri segar dan beku

4 Jenis bahan baku

Ikan tenggiri jenis *Scomberomorus spp.*

5 Bentuk bahan baku

Ikan tenggiri segar yang sudah atau belum disiangi.

6 Asal bahan baku

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar.

7 Mutu bahan baku

Sesuai SNI 01-6928.2-2002.

8 Penyimpanan

Bahan baku segar disimpan dalam wadah yang baik dengan menggunakan es dengan suhu pusat 4,4 °C atau lebih rendah dan untuk bahan baku beku disimpan dalam gudang beku (*cold storage*) dengan suhu -20 °C atau lebih rendah dengan fluktuasi ± 1 °C, secara saniter dan higienis.

Bibliografi

PP No. 82 Tahun 2001, *Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air*.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id